

BOLO DIFERENTE DE BANANA

INGREDIENTES

5 bananas bem maduras

1 copo(americano) de óleo

2 copos (americano) de açúcar

3 ovos

2 copos (americano) de farinha de rosca

1 colher de fermento químico

1 xícara de açúcar refinado

2 colheres de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture a farinha de rosca, e o açúcar.

Bata no liquidificador as bananas os ovos e o óleo.

Depois de bem batido, misture com a mistura da bacia ,e por ultimo adicione o fermento e mexa delicadamente.

Unte uma forma média com óleo ou se preferir margarina ,coloque a massa e asse em forno pré aquecido por aproximadamente 40 minutos , verifique com um palito se está assado do modo tradicional.

Depois de assado ainda quente ,polvilhe o açúcar misturado com a canela, sirva frio e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44119-bolo-diferente-de-banana.html>